



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KÖFTELİ KEBAP

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
4 adet büyük patlıcan
250 gr. kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 yumurta sarısı
1 adet kuru soğan
5-6 diş sarımsak
4 adet domates
5 adet sivri biber
1 yemek kaşığı salça
tuz
karabiber
kimyon
2,5 su bardağı sıcak su
1 Su Bardağı Kızartmak için 1 su bardağı sıvı yağ

Patlıcanları alacalı soyun ve ince uzun dilimler halinde doğrayın. Bu dilimleri tuzlu suda yarım saat bekletin. Yarım saatin sonunda tuzlu sudan alın ve kurulayın. Sonra, bu patlıcan dilimlerini kızartın ve kağıt havlu üzerine alın. Kıymayı bir kaba koyun. Üzerine, rendelenmiş soğanı, ekmek içini, yumurta sarısını, baharatları, tuzu, dövülmüş sarımsağı ve sana klasiği ekleyerek köftenizi yoğurun. Köftenizi şekillendirin ve kızartın. Daha sonra patlıcan dilimlerine birer köfte koyup, patlıcanları rulo yaparak sarın. Köfteli patlıcanları, fırın tepsisine dizin. Salçayı sıcak suda özeyerek patlıcanların üzerine dökün. Patlıcanların her birinin üzerine bir dilim domates ve sivribiber koyup kürdan batırın. 200 derece fırında veya ağır ateşte pişirin.